もくじ

料理編

※カタログなどに記載の自動メニュー数17メニューとは、自動加熱(1サックリ解凍・全解凍、2牛乳・酒、3トースト、4ゆで野菜の［葉菜・根菜］、5カラッとフライ)の8メニューともくじのメニュー名に(自動)と記している9メニューとを合わせた数です。

お総菜

お菓子

ピザ・パン

※各メニューに記載のカロリー表示でとくに分量の記載のないものは、1人分です。
※材料表の分量の表記は、1カップ＝200mL、大さじ1＝15mL、小さじ1＝5mLを使用しています。(1mL＝1cc)

マカロニグラタン

385 kcal

自動メニュー
6 グラタン
オーブンメニュー 1度押し

付属品

材料　(4人分)
ホワイトソース
- 薄力粉、バター ……各30g
- 牛乳 …………2カップ
- 塩、こしょう ……各少々

マカロニ（ゆでて、バター適量をからめておく）……80g
えび ………………200g
玉ねぎ………½個(100g)
A
- マッシュルーム・薄切り(缶詰) ……………50g
- 白ワイン ……大さじ2
- バター …………15g

塩、こしょう ……各少々
ピザ用チーズ ………80g

1 大きめの耐熱容器に薄力粉とバターを入れ、フタをせずに丸皿にのせる。［レンジ］**900W**で**約1分**に合わせ、［スタート］を押す。加熱後、泡立器でよくかき混ぜ、牛乳を少しずつ加えてのばし、塩、こしょうでひかえめに味をつける。再びフタをせず［レンジ］**900W**で**約5分**に合わせ、［スタート］を押す。
途中、2～3度取り出して混ぜ、［スタート］を押して加熱を続け、ダマのないソースにする。
※加熱途中に取り出す場合は、［とりけし］は押さずに、ドアを開けて加熱を一時停止し、食品を取り出してください。

2 えびは殻をむいて背ワタを取り、玉ねぎは薄切りにして耐熱容器に入れる。Aを加えてラップをし、丸皿にのせる。［レンジ］**900W**で**約3分30秒**に合わせ、［スタート］を押す。加熱後、出た煮汁はホワイトソースに混ぜる。

3 **2**にゆでたマカロニを加えて、塩、こしょうし、ホワイトソースの半量であえ、薄くバターをぬったグラタン皿に4等分して入れる。残りのホワイトソースを等分にかけ、ピザ用チーズを散らし、丸皿に並べる。
［オーブンメニュー］を1度押し、表示部に**グラタン**のメニュー番号6を表示させ、［スタート］を押す。
■手動でするときは…［レンジ］900Wで約2分30秒のあと、［グリル］で11～12分

※4皿が丸皿にのりきらない場合、下記**6グラタンのポイント**の※を参照にしてください。

オーブンメニュー 6 グラタンのポイント

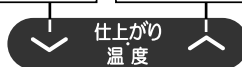
●加熱の種類･･･［レンジ加熱］＋［ヒーター加熱］
・加熱時間の目安…約14分

●できるメニュー
・マカロニグラタン
・なすとトマトのグラタン
・ドリア

- **1度に1～4人分（4皿・大皿）まで焼けます。**
  ※4皿が丸皿にのりきらない場合は、丸皿を取り出し［オーブン］**220℃**で、［スタート］を押して予熱をし、予熱が終われば、4皿を角皿に並べて角皿受け棚にのせて**約24分**に合わせ、［スタート］を押します。途中、残り時間が**10分**のときに取り出し、手前と奥を入れ替えて角皿受け棚にのせ、［スタート］を押します。
- 焼く前にホワイトソースや具が冷めている場合は、丸皿にのせて、［レンジ］**900W**で人肌程度まであたためてから**3**の要領で焼いてください。
- チーズやホワイトソースのかたさによって、焦げ色が異なりますので、お好みの焼き色になるように加熱時間を調節してください。
- 手作りグラタンのチーズは、ピザ用チーズなど溶けるタイプのものを。
  ＊溶けるタイプのチーズの方が、こんがり香ばしく焼き上がります。 粉チーズを使うときは、バターを少しずつ散らして焼くとよいでしょう。

仕上がりの調節

- **仕上がりキー**を押すと、焼き色が調節できます。
  グラタンのメニュー番号6で［スタート］を押した後(丸皿が1回転する間)に、**仕上がりキー**を押す。
  ※「強」または、「弱」を表示します。

弱め・薄めにするとき　**強め**・濃いめにするとき
仕上がり温度 ﹀ ︿

市販の冷凍グラタンは、手動で加熱します。

※メーカーや中身の材料、保存状態、製造年月日などにより、仕上がりが異なることがありますので、様子を見ながら加熱してください。

■アルミ容器入りのもの
- 包装されているラップをはずして角皿の後ろ半分にのせる。
  グリル で**17～19分**に合わせ、スタート を押す。

■電子レンジ対応の容器（ポリプロピレンなど）入りのもの
- 包装されているラップをはずして 丸皿にのせ、パッケージ記載の加熱時間を参考に、レンジ加熱で様子を見ながら加熱を加減してください。

6 グラタンは、レンジ加熱が入るため、アルミ容器入りは火花が出て本体を傷めます。
また、ヒーターも入るため電子レンジ対応の容器は、溶けます。上記の容器に合った加熱方法をお使いください。

※焼き上げは「マカロニグラタン」と同じ要領です。
4皿に分けて作り、丸皿にのりきらない場合、**6グラタンのポイント**の※を参照ください。24ページ

なすとトマトのグラタン

材料 （4人分）

A	玉ねぎ（みじん切り）………½個(100g)	なす…………300g
A	合びき肉……150g	トマト……2個(300g)
A	バター………20g	サラダ油……大さじ3
A	塩、こしょう…各少々	塩、こしょう…各少々
		ピザ用チーズ……120g

1 耐熱容器にAを入れ、ラップをして丸皿にのせる。レンジ **900W**で**約3分30秒**に合わせ、スタート を押す。加熱後、汁気をきってほぐす。

2 なすは5㎜厚さの輪切りにし、塩水につけてアクを抜く。トマトは湯むきして7㎜厚さに切る。熱したフライパンにサラダ油を入れ、水気をふいたなすを焦げ目がつくまで炒め、塩、こしょうする。

3 4人分が全部入るくらいの大きめの耐熱容器に薄くバターをぬる。トマトと炒めたなすの半量、**1**、ピザ用チーズの⅓量、残りのなすとトマト、残りのピザ用チーズの順に重ねる。

4 丸皿に**3**をのせ、オーブンメニュー を1度押し、表示部に**グラタン**のメニュー番号6を表示させ、スタート を押す。

■手動でするときは… レンジ 900Wで約2分30秒のあと、グリル で11～12分

ドリア

材料 （4人分） ホワイトソースは、マカロニグラタンを参照

	ホワイトソース‥2カップ	B	白ワイン……大さじ1
A	とりもも肉……200g（ひと口大に切る）		生クリーム……½カップ
A	玉ねぎ（薄切り）…½個(100g)		ごはん…………250g
A	マッシュルーム・薄切り(缶詰)……………50g	B	トマトケチャップ…大さじ3
		B	塩、こしょう……各少々
			ピザ用チーズ………80g

1 マカロニグラタン(左ページ)の**1**と同じようにしてホワイトソースを作る。

2 耐熱容器にAを入れ、ラップをして丸皿にのせる。レンジ **900W**で**約3分30秒**に合わせ、スタート を押す。加熱後、出た煮汁は生クリームとともに**1**に混ぜる。

3 **2**の具、ごはん、Bを混ぜ、薄くバターをぬったグラタン皿に4等分して入れ、**1**のソースをかけてピザ用チーズを散らす。

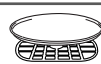
4 丸皿に**3**を並べ、オーブンメニュー を1度押し、表示部に**グラタン**のメニュー番号6を表示させ、スタート を押す。

■手動でするときは… レンジ 900Wで約2分30秒のあと、グリル で11～12分

ハンバーグ

360 kcal

手動 オーブン

付属品

材料 （4人分）

- 玉ねぎ（みじん切り）…………………小1個(150g)
- バター……………15g
- パン粉……………30g
- 牛乳…………大さじ3
- 合びき肉………400g
- 塩……………小さじ⅔
- A 溶き卵………M½個分
- A こしょう、ナツメグ……各少々
- アルミホイル

※写真はハンバーグソースをからめています。

1 玉ねぎとバターを耐熱容器に入れ、ラップをして丸皿にのせる。［レンジ］**900W**で**約3分**に合わせ、［スタート］を押す。加熱後、汁気をきって冷ます。

2 パン粉は牛乳でしめらせておく。

3 丸皿にアルミホイルを敷く(はみ出したホイルは切る)。

4 ボールに合びき肉と塩を入れてよく練り、**1**と**2**、Ａを加えて混ぜる。

ポイント 塩と肉をしっかり練ると粘りが出ておいしくなります。

5 予熱する(庫内は回転網のみ)。
［オーブン］**200℃**で［スタート］を押す。

6 手にサラダ油をつけて**4**を4等分する。生地をたたいて空気を抜き、直径9㎝の平らな丸形にととのえ、丸皿にのせて、中央をくぼませる。

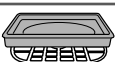
ポイント たねをたたいて空気を抜くのは、焼いたときの割れを防ぐためです。中央をくぼませるのは、焼くと中央がふくれるからです。

7 予熱が完了すれば丸皿を庫内に入れ、**約25分**に合わせ、［スタート］を押す。

焼きとり

280 kcal

手動 グリル

付属品

材料 （8本・4人分）

- とりもも肉…2枚(400g)
- 白ねぎ……………2本
- たれ
  - しょうゆ……大さじ4
  - みりん………大さじ3
  - 酒………大さじ1½
  - 砂糖………大さじ2
  - サラダ油……大さじ1
- 竹串
- アルミホイル

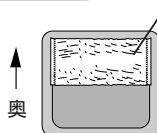
1 とり肉は24等分、白ねぎは3㎝長さに切り、竹串に刺す。

2 ビニール袋にたれと**1**を入れ、袋の口を結んで上下を返しながら冷蔵室で約1時間漬けこむ。

ポイント 竹串の先で袋をやぶらないように注意してください。

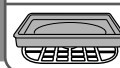
3 角皿の後ろ半分にしわを寄せたアルミホイルを敷き、(下記コツとポイント参照)汁気をきった**2**を並べ、角皿受け棚にのせる。［グリル］で**約11分**に合わせ、［スタート］を押す。加熱後、取り出して裏返し、再び［グリル］で**約12分**に合わせ、［スタート］を押す。

グリルの コツとポイント

角皿の後ろ半分にしわを寄せたアルミホイルを敷いて、食品をのせます。

※アルミホイルにしわを寄せて、凸凹を作ると食品がくっつきにくくなります。

ぶりの照り焼き

手動
グリル

付属品

材料　(4人分)
ぶり・・・・4切れ(1切れ80g)
たれ
しょうゆ・・・・・大さじ3
みりん・・・・・・・大さじ2
酒・・・・・・・・・・・大さじ1
アルミホイル

1 ビニール袋にたれとぶりを入れ、空気を抜いて袋の口を結ぶ。途中、2〜3度上下を返しながら約1時間冷蔵室で漬けこむ。

2 角皿の後ろ半分ににしわを寄せたアルミホイルを敷き(左ページ、コツとポイント参照)、たれをよくからめたぶりの表側を下にして並べ、角皿受け棚にのせる。
[グリル]で**約11分**に合わせ、[スタート]を押す。加熱後、取り出して裏返し、[グリル]で**約8分**に合わせ、[スタート]を押す。
※魚は素材の部位や脂の乗りにより、焦げ方が異なります。焦げがたりないときは、様子を見ながら焼いてください。

海の幸のホイル焼き

110
kcal

手動
オーブン

付属品

材料　(4人分)
A
白身魚(塩、こしょうする)
・・・4切れ(1切れ80g)
ほたて貝柱(適当に切り、塩、こしょうする)
・・・・・・・・・4個(100g)
えび(殻と背ワタを取る)
・・・・・・・・大4尾(80g)
きぬさや(すじを取る)・・・20g
生しいたけ・・・4枚(80g)
レモン(薄切り)・・・・・・4枚
酒・・・・・・・・・・・・・大さじ4
ポン酢しょうゆ・・・・・適量
アルミホイル(25㎝角)・・・4枚

1 予熱する(庫内は回転網のみ)。
[オーブン] **200℃**で[スタート]を押す。

2 アルミホイルを広げてAを4等分し、形よくのせてレモンをのせ、酒を大さじ1ずつかけて包む。

3 予熱が完了すれば、丸皿に**2**を並べて庫内に入れ、**20〜25分**に合わせ、[スタート]を押す。
加熱後、ポン酢しょうゆを添える。

ポテトコロッケ

415 kcal　手動 オーブン　付属品

材料　(4人分)

こんがりパン粉
- パン粉・・・・・・・・・・60g
- サラダ油・・・・・大さじ3

じゃがいも・・・3個(450g)

A
- 玉ねぎ（みじん切り)・・・・・・・・・小1個(150g)
- 牛ひき肉(ほぐす)・・100g
- バター・・・・・・・・・・10g
- 塩、こしょう、ナツメグ・・・各少々

マヨネーズ・・・大さじ1

薄力粉、溶き卵・・・・各適量

1 耐熱容器(直径15㎝位の耐熱ガラス製または陶磁器製)にこんがりパン粉の材料を入れて混ぜ合わせ、フタをせずに丸皿にのせる。［レンジ］**900W**で**約2分30秒**に合わせ、［スタート］を押す。加熱後、混ぜて再びフタをせずに［レンジ］**900W**で**約1分30秒**に合わせ、［スタート］を押す。途中、残り時間が**30秒**のときに取り出して混ぜ、［スタート］を押して加熱を続け、全体をきつね色にする。

※加熱途中に取り出す場合は、［とりけし］は押さずに、ドアを開けて　加熱を一時停止し、食品を取り出してください。

ポイント 色がつき始めると急に黒くなるので様子を見ながら仕上げます。レンジのそばから離れずに。このときの色がほぼコロッケの焼き上がりの色になります。

2 じゃがいもは皮ごと丸のままラップをして丸皿にのせ、［4 ゆで野菜］を押す。

■手動でするときは…［レンジ］900Wで約6分

加熱後、ラップをしたまま2～3分蒸らし、熱いうちに皮をむいてつぶす。

3 耐熱容器にＡを入れ、ラップをして丸皿にのせる。［レンジ］**900W**で**約3分30秒**に合わせ、［スタート］を押す。加熱後、**2**に加え、塩、こしょう、ナツメグとマヨネーズで味をととのえ、粗熱をとって冷蔵室で冷やす。

4 予熱する(庫内は回転網のみ)。［オーブン］**200℃**で［スタート］を押す。

5 **3**を８等分し、小判形にととのえて薄力粉、溶き卵、**1**のこんがりパン粉の順につけ、丸皿に並べる。

6 予熱が完了すれば、丸皿を庫内に入れ、**18～20分**に合わせ、［スタート］を押す。

山菜おこわ

340kcal（もち米½カップ分）　手動 レンジ 900W　付属品

材料　mL=cc

もち米の量	水の量	山菜の水煮	薄口しょうゆ	塩	設定時間
2カップ（340g）	300mL	120g	大さじ½	少々	約13分
3カップ（510g）	450mL	180g	大さじ1弱	少々	約15分

1 洗ったもち米と水を深い耐熱容器に入れ、約１時間つけておく。

2 水気をきった山菜の水煮、調味料を**1**に加えてラップをする。

3 **2**を丸皿にのせる。［レンジ］**900W**で**設定時間(左上表参照)**に合わせ、［スタート］を押す。途中、残り時間が設定時間の約⅓の時点で、取り出してかき混ぜ、ラップをして［スタート］を押す。

※加熱途中に取り出す場合は、［とりけし］は押さずに、ドアを開けて加熱を一時停止し、食品を取り出してください。

加熱後、軽くかき混ぜる。

赤飯もできます

1 あずき50gをゆでる(ゆで汁は残しておく)。深い耐熱容器に洗ったもち米2カップとあずきのゆで汁320mL(たりないときは水を加える)を入れ、約1時間つける。

2 **1**にあずきを加えて山菜おこわの2カップの加熱時間を参照して、同じ要領で加熱する。

茶わん蒸し

415 kcal

手動 レンジ 200W

付属品

材料 (4人分)	
干ししいたけ(水でもどす)・・・・2枚	ぎんなん(缶詰)・・・・・・・8粒
A 干ししいたけのもどし汁・・・・・・・・・・・・・・大さじ2	卵液
A しょうゆ・・・・・大さじ½	卵・・・・・・・・・・・・・・M2個
A 砂糖・・・・・・・・・・大さじ1	だし汁・・・・・・・2カップ
ささ身・・・・・・・・・・・100g	塩・・・・・・・・・・・・小さじ⅓
酒、薄口しょうゆ・・・・各少々	薄口しょうゆ・・・・小さじ1
えび・・・・・・・・・・・・・・・・4尾	みりん・・・・・・・小さじ2
かまぼこ・・・・・・・・・・4切れ	みつ葉・・・・・・・・・・・・・適量

1 アルミぶたを作る。アルミホイルを蒸し茶わんにかぶせて、しっかり押さえて、いったんはずし、折り目から1cm外をはさみで切る。

2 干ししいたけは、半分に切って耐熱容器にAとともに入れフタをせずに丸皿にのせる。レンジ **900W**で**約1分**に合わせ、スタートを押す。

3 ささ身はすじを取ってひと口大に切り、酒と薄口しょうゆをふっておく。えびは尾を残して殻をむき、背ワタを取る。

4 卵をよく溶きほぐしてだし汁でのばし、塩、薄口しょうゆ、みりんを加えて混ぜ、こす。

5 耐熱性の蒸し茶わんに具を入れ、卵液を8分目(蒸し茶わんの口から15㎜下)まで注ぐ。
※具と卵液は、蒸し茶わんに同量ずつ入れます。具は、蒸し茶わんの1/3以下(約50g)、卵液の量は、蒸し茶わんの口から15㎜下くらいが適当です。

6 **5**に**1**をかぶせ、丸皿の同一円周上に等間隔に並べる。レンジ **200W**で**25～30分**に合わせ、スタートを押す。
＊お好みで加熱後、みつ葉を散らしてもよいでしょう。

> **!** アルミぶたが庫内壁面やドアに触れないようにしてください。
> (火花が出ることがあり、危険です)

※卵：だし汁＝1：4が適当です。
※卵の溶きかたが足らないとうまくかたまらないことがあります。
※卵液は15～25℃が適当です。温度が高いとすがたったりします。

もち

120 kcal (1個)

手動 グリル

付属品

材料 切りもち・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2個(1個50g)
オーブン用クッキングペーパー

1 角皿後ろ半分にオーブン用クッキングペーパーを敷き、もちを並べて角皿受け棚にのせる。グリルで**約8～9分**に合わせ、スタートを押す。
※焼き色はつきにくいですが、ふくれてきたらできあがりです。もちの質や保存期間などにより、加熱具合が違ってきますので、様子を見ながら加減してください。

手軽に作れる簡単メニュー

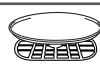
mL=cc

メニュー名	分量	加熱の種類と目安時間	作り方
あさりの酒蒸し	4人分	レンジ **500W**で**5～6分**	あさり400gは塩水につけて砂出ししたのち、底の平らな耐熱容器に入れて酒50mLをふり、ラップをして加熱する。
焼きなす	4本(400g)	グリルで**約12分** 加熱後、裏返してグリルで**約12分**	なすは、洗って水気をふき、竹串で数カ所穴を開ける。角皿の後ろ半分になすを並べ、角皿受け棚にのせる。 ※太さや重さなどにより、加熱具合が違ってきますので様子を見ながら加減してください。

お菓子

スポンジケーキ

自動メニュー
7 ケーキ
(オーブンメニュー 2度押し)

付属品
材料　(直径18cmの金属製丸型1個分)　　mL=cc

スポンジケーキ
- 薄力粉 ・・・・・・・・・90g
- 卵 ・・・・・・・・・・・・M3個
- 砂糖 ・・・・・・・・・・・90g
- バニラエッセンス ・・・少々
- バター(小さく切る) ・・・15g
- 牛乳 ・・・・・・・・大さじ1

ホイップクリーム
- 生クリーム ・・・・300mL
- 砂糖 ・・・・・・・・大さじ3
- バニラエッセンス、ブランデー ・・・・・・・・・・・・・・・各少々

仕上げ用フルーツ（いちご、キーウィ、缶詰のフルーツなどお好みで）・・・・・・・適量

硫酸紙またはオーブン用クッキングペーパー

1 丸型の内側に薄くバター(分量外)をぬり、硫酸紙を敷く。

2 卵は卵黄と卵白に分け、卵白は大きいボールに入れて**ツノが立つまで**泡立て、砂糖の半量を少しずつ加えてさらに**ツヤがでるまで泡立てる。**

ポイント ボールや泡立器は、水分や油分のついていないものを使います。水分や油分がついていると泡立ちが悪くなります。

3 卵黄の方に残りの砂糖を加えて**白っぽく筋がつくくらい(マヨネーズ状)まで泡立てる。**

4 2と3を合わせ、バニラエッセンスを加えて泡立器でなめらかになるまで混ぜ合わせる。

5 4に薄力粉をふるいながら加え、泡をこわさないようにサックリと、**粉けがなくなるまで底から生地を持ち上げるようにして混ぜる。**

ポイント 混ぜかたがたりないとキメが粗く、混ぜすぎるとふくらみが悪くなります。

6 耐熱容器に小さく切ったバターと牛乳を入れ、ラップをして丸皿にのせる。[レンジ] **200W**で**1〜2分**に合わせ、[スタート] を押し、かたまりがなくなるまで溶かす。　加熱後、あたたかいうちにヘラをつたわせて5に加え、手早く混ぜ合わせる。

7 1の型に6を流し入れ、型をゆすって表面をならす。トントンと型を少し落として空気抜きをして丸皿にのせる。[オーブンメニュー] を2度押し、表示部に**ケーキ**のメニュー番号7を表示させ、[スタート] を押す。

■手動でするときは…[オーブン] 150℃で予熱後、約40分
※竹串を中心に刺してみて生地がついてこなければ焼き上がりです。

加熱後、焼き縮みを防ぐため、すぐに型ごと**20〜30cm高さから1回落とし、**型から出して冷ます。

8 ボールに冷やした生クリームと砂糖を入れ、氷水でボールごと**冷やしながら泡立て、**トロリとしたら、バニラエッセンス、ブランデーを加え、ツノが立つまで泡立てる。

9 フルーツは飾り用のものを残して薄切りにする。ケーキは横半分に切り、ホイップクリームとフルーツをサンドして残りのホイップクリームとフルーツで表面を飾る。

※焼き上げは「スポンジケーキ」と同じ要領です。

チョコレートケーキ

材料　(直径18cmの金属製丸型1個分)　mL=cc

スポンジケーキ
- 薄力粉 ………70g
- ココア…………20g
- 卵……………M3個
- 砂糖……………90g
- バター(小さく切る)……15g
- 牛乳 ………大さじ1

ホイップクリーム
- 生クリーム…300mL
- 砂糖 ………大さじ3
- ココア(同量の湯で溶く)…大さじ4

硫酸紙またはオーブン用クッキングペーパー

1 スポンジケーキの**1**〜**7**と同じようにする。ココアは薄力粉と合わせてふるう。

2 スポンジケーキの**8**と同じようにして、ココアホイップクリームを作る。ただし、ココアは同量の湯で溶いてから加える。横半分に切ったスポンジケーキに薄くぬってサンドし、残りのクリームで表面を飾る。

オーブンメニュー

7 ケーキのポイント

●加熱の種類… ヒーター加熱
- **加熱時間の目安**…約40分（直径18cm）

●できるメニュー
- **スポンジケーキ**
- **チョコレートケーキ**
- **パウンドケーキ(32ページ)**
- **紅茶のパウンドケーキ(32ページ)**

- 予熱の必要がありません。
- 型は金属製の丸型(パウンドケーキは32ページ記載のサイズの型)を使います。
- スポンジケーキは直径15cm、18cm、21cmの丸型が焼けます。

材料＼丸型の直径	15cm	18cm	21cm
薄力粉	60g	90g	120g
卵	M2個	M3個	M4個
砂糖	60g	90g	120g
バター	10g	15g	20g
牛乳	小さじ2	大さじ1	小さじ4
■手動でするときは(**オーブン**150℃で予熱後)	約35分	約40分	約45分

- パウンドケーキを焼くときは**ケーキ**のメニュー番号7で スタート を押した後に**仕上がりキー**の ＾ **(強め)**を押します。

仕上がりの調節

- **仕上がりキー**を押すと、パウンドケーキの加熱と焼き色の調節ができます。
  ケーキのメニュー番号7で スタート を押した後(丸皿が1回転する間)に、**仕上がりキー**を押す。
  ※「強」または、「弱」を表示します。

弱め
- 薄めにするとき

強め
- パウンドケーキを焼くとき
- 濃いめにするとき

仕上がり温度 ∨ ∧

【お菓子作りのコツとポイント】

●準備はきちんと
最初に材料はきちんと量り、道具もそろえておきます。

●生地は間隔をあけて並べて
加熱されるとふくらみますので充分間隔をあけて並べてください。

●薄力粉と強力粉は使い分け、必ずふるって
かたまりを取り除き、空気を生地にたっぷり入れることにより、焼き上がりを軽くします。

●生地の大きさ・分量をそろえて
クッキーやシュークリームなどの生地の大きさや厚みが違うと、焼き上がりが一様になりません。

●ボールや泡立器は、水分や油分のついていないものを
卵の泡立てのとき、泡立ちが悪くなります。

卵の泡立ては力仕事です。ハンドミキサーがあれば便利です。

●バターの有塩・無塩は、お好みで

パウンドケーキ

255 kcal (⅛切れ)

自動メニュー 7 ケーキ
付属品

材料 ((底)16×7×(高さ)6cmの金属製パウンドケーキ型1本分) mL=cc

ラム酒漬けフルーツ
- ドライフルーツ……90g
- ラム酒……30mL

生地
- バター(やわらかくしたもの)……80g
- 砂糖……80g
- 卵……M2個

A
- 薄力粉……80g
- ベーキングパウダー…小さじ⅔

B
- くるみ(粗みじん切り)……20g
- レモン汁……½個分
- レモンの皮(すりおろす)…½個分
- バニラエッセンス……少々

スライスアーモンド…15g
硫酸紙またはオーブン用クッキングペーパー

1 好みのドライフルーツを粗みじんに切る。耐熱容器に入れてラム酒を加え、ラップをして丸皿にのせ、レンジ **900W**で**約1分10秒**に合わせ、スタート を押す。加熱後、冷まして汁気をきる。

2 パウンド型の内側に薄くバター(分量外)をぬって硫酸紙を敷く。卵は卵黄と卵白に分ける。

ポイント 硫酸紙は庫内壁面に接触させると、焦げることがありますのでご注意ください。

3 ボールにやわらかくしたバターと分量の砂糖の約⅔を入れ、白っぽくなるまで練り混ぜ、さらに卵黄を加えて混ぜる。

4 卵白は大きいボールに入れてツノが立つまで泡立て、残りの砂糖を少しずつ加えてさらに泡立てる。

5 **3**に**4**の半量を加え、Aを合わせてふるい入れ、サックリと混ぜ、残りの**4**を混ぜる。

6 **5**にBと汁気をきった**1**のラム酒漬けフルーツを加えて混ぜる。型に入れて中央に溝を作るようにしてへこませ、スライスアーモンドを散らし、丸皿にのせる。

7 オーブンメニュー を2度押し、表示部に**ケーキ**のメニュー番号7を表示させ、 スタート を押して**仕上がりキー** ∧ **(強め)**を押す。加熱後、型から出して冷ます。

■手動でするときは…オーブン 160℃に予熱後、40〜50分

紅茶のパウンドケーキ

180 kcal (⅛切れ)

自動メニュー 7 ケーキ オーブンメニュー 2度押し ∧(強め)
付属品

材料 ((底)16×7(高さ)6cmの金属製パウンドケーキ1本分)

生地
- A
  - 薄力粉……80g
  - ベーキングパウダー‥小さじ⅔
  - スキムミルク…大さじ3
- 卵……M2個
- バター……80g
- 砂糖……80g
- 紅茶のティーバッグ(アールグレイなど)……5g
- バニラエッセンス…少々

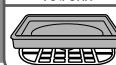
硫酸紙またはオーブン用クッキングペーパー

1 パウンドケーキの**2**〜**5**と同じようにして生地を作る。ただし、スキムミルクは薄力粉といっしょにふるう。

2 型に**1**を入れて中央に溝を作るようにへこませ、丸皿にのせる。
オーブンメニュー を2度押し、表示部に**ケーキ**のメニュー番号7を表示させ、 スタート を押して**仕上がりキー** ∧ **(強め)**を押す。加熱後、型から出して冷ます。

■手動でするときは…オーブン 160℃に予熱後、40〜50分

ロールケーキ（バニラ）

200 kcal（1/8切れ）

手動 オーブン

付属品

材料　（1本分）	mL=cc
スポンジケーキ生地	ホイップクリーム
薄力粉 ・・・・・・・・・・80g	生クリーム・・・120mL
卵 ・・・・・・・・・・・・・M4個	砂糖 ・・・・・・・・・大さじ1
砂糖 ・・・・・・・・・・・・80g	バニラエッセンス、ブランデー・・・・各少々
バニラエッセンス・・・・・少々	黄桃やキーウィなどお好みのフルーツ ・・・・・・・・・・・適量
牛乳・・・・・・・大さじ1½	オーブン用クッキングペーパー

1 角皿の内側に薄くバターをぬってオーブン用クッキングペーパーを敷く。

2 スポンジケーキ(30ページ)の**2**〜**5**と同じようにして、生地を作る。牛乳は加熱せずに薄力粉のあとに加える。

3 **1**の角皿に生地を流し入れて表面をならし、空気抜きをする。

4 予熱する(庫内は回転網のみ)。
［オーブン］ **170℃**で ［スタート］を押す。

5 予熱が完了すれば、**3**を角皿受け棚にのせ、**約20分**に合わせ、［スタート］を押す。途中、残り時間が**8分**のときに取り出し、手前と奥を入れ替えて再び角皿受け棚にのせ、［スタート］を押す。加熱後、かたく絞ったふきんの上に裏返して置き、オーブン用クッキングペーパーをそっとはがす。

6 ホイップクリームの作り方(30ページの**8**)と同じようにしてホイップクリームを作り、小さく切ったフルーツを混ぜる。

7 ケーキの粗熱が取れれば、表面にクリームをぬり、手前からふきんを持ち上げるようにして巻く。
＊ケーキの外周の固さが気になるときは、固い箇所にぬれぶきんをあてておくと、巻きやすくなります。

ロールケーキバリエーション

※焼き上げは「ロールケーキ(バニラ)」と同じ要領です。

ココアロール　薄力粉80gにココア20gを合わせてふるう。

抹茶ロール　薄力粉80gに抹茶大さじ1を合わせてふるう。

型抜きクッキー

30 kcal（1個）

手動 オーブン

付属品

材料　（約33個分）	
クッキー生地	卵 ・・・・・・・・・・M½個分
バター(やわらかくしたもの) ・・・・・・・・・・・・・・・・・45g	バニラエッセンス ・・・・少々
砂糖 ・・・・・・・・・・・・45g	薄力粉 ・・・・・・・・110g

1 やわらかくしたバターと砂糖を白っぽくなるまで練り混ぜる。

2 溶いた卵を少しずつ加えてよく混ぜ、バニラエッセンスを加える。

3 薄力粉を2回に分けてふるい入れ、サックリと混ぜる。粉けがなくなれば、ひとまとめにする。

4 ラップに包み、四角にして冷蔵室で30分以上ねかせる。

5 予熱する(庫内は回転網のみ)。
［オーブン］ **170℃**で ［スタート］ を押す。

6 丸皿に薄くバターをぬっておく。

7 ラップとラップの間にはさみ、めん棒で5㎜厚さにのばす。
ポイント めん棒の両側に5㎜厚さのもの(割りばしなど)をおくときれいにのばせます。

8 好みの型で抜く。
＊一度型で抜いた生地はまとめて、のばしては抜くことを繰り返します。
ポイント 抜き型に粉をつけると抜きやすくなります。

9 丸皿に間隔をあけて並べる。

10 予熱が完了すれば、丸皿を庫内に入れ、**22〜25分**に合わせ、［スタート］ を押す。加熱後、熱いうちに丸皿からはずして冷ます。

＊アイシング(粉砂糖40g、レモン汁大さじ½を混ぜ合わせたもの)で冷めたクッキーに模様を書いてもよいでしょう。

シュークリーム

手動
オーブン

材料　(約9個分)　　mL＝cc

カスタードクリーム

- 薄力粉、コーンスターチ…………各大さじ2
- 砂糖…………80g
- 牛乳………2カップ
- 卵黄…………M3個
- バター…………30g
- ブランデー……小さじ2
- バニラエッセンス……少々

シュー生地

- 水…………90mL
- バター…………45g
- 薄力粉…………45g
- 卵………M2～2½個

アルミホイル

1 大きめの耐熱容器に薄力粉とコーンスターチ、砂糖を入れる。牛乳を少し加えてのばし、卵黄、残りの牛乳を加えてよく混ぜ、フタをせずに丸皿にのせ、［レンジ］**900W**で**約4分**に合わせ、［スタート］を押す。
途中、2～3度取り出してかき混ぜ、［スタート］を押して加熱を続け、ダマのないクリーム状にする。
※加熱途中に取り出す場合は、［とりけし］は押さずに、ドアを開けて加熱を一時停止し、食品を取り出してください。

2 **1**にバターを加えてよく混ぜ、冷めたらブランデーとバニラエッセンスを加えて香りをつける。
ポイント　ブランデーとバニラエッセンスは必ず冷めてから加えましょう。熱いうちに加えると香りがとんでしまいます。加熱後、表面にラップを密着させて空気にふれないようにしておくと、膜が張りません。

3 大きめ(直径22cm以上)の耐熱容器に水と小切りにしたバターを入れ、分量の薄力粉のうち小さじ1を入れてフタをせずに丸皿にのせる。
［レンジ］**900W**で**約2分30秒**に合わせ、［スタート］を押す。
ポイント　水とバターが充分沸騰しているところに薄力粉を加えます。沸騰が足りないときは、加熱をたしてください。
加熱後、残りの薄力粉を加え、ヘラで手早くしっかり練ってから、［レンジ］**500W**で**約1分**に合わせ、［スタート］を押す。
加熱後、手早くかき混ぜる。

4 溶いた卵をまず1個分加える。きれいに混ざったら、生地の状態を見ながら残りの卵を少しずつ加えてのばす。

5 ヘラですくってみて、ゆっくり落ちるぐらいのかたさに調節する。
ポイント　生地の半量ほどをヘラですくってヘラを傾け、5つ数えてポタッと落ちるくらいのかたさです。
卵が全部入らないうちにこの状態になったら、卵を加えるのをやめる。

6 予熱する(庫内は回転網のみ)。
［オーブン］**190℃**で［スタート］を押す。

7 丸皿にアルミホイルを敷く。

8 直径1cmの丸型口金をつけた絞り出し袋に入れ、丸皿に9個に絞り出す。

9 予熱が完了すれば、生地に霧を吹いて丸皿を庫内に入れ、**35～40分**に合わせ、［スタート］を押す。
ポイント　焼き上がるまでに冷たい空気が入るとしぼんでしまいますので、焼いている途中はドアを開けないようにしましょう。

10 シュー皮が熱いうちに手早くアルミホイルからはずして冷ます。シュー皮の上部をナイフで切り、中にカスタードクリームを詰める。

プリン

100 kcal (1個)

手動 オーブン

付属品

材料 (ステンレス製プリン型10個分)	mL=cc
カラメルソース	卵・・・・・・・・・・・・・M4個
砂糖・・・・・・・・大さじ5	バニラエッセンス ・・・・少々
水、湯・・・・各大さじ1	アルミホイル
プリン液	キッチンペーパー
牛乳・・・・・・・・500mL	※陶器製のプリン型はかたまりにくいので、使用しないでください。
砂糖・・・・・・・・・・・・70g	

1 小さめの耐熱容器に砂糖と水を入れ、フタをせずに丸皿にのせ、レンジ **500W**で**3分〜3分30秒**に合わせ、スタート を押す。焦げ色がつけば取り出して湯を加える。
＊色がうすいときは延長してください。
＊加熱後、冷たい調理台などに置くと容器が割れることがあります。
ポイント 湯を入れるとき、はじきますので、充分に注意してください。

2 プリン型に、カラメルソースを同量ずつ入れる。

3 耐熱容器に牛乳と砂糖を入れ、フタをせずに丸皿にのせ レンジ **900W**で**約3分20秒**に合わせ、スタート を押す。加熱後、かき混ぜて砂糖を溶かす。
よく溶きほぐした卵とバニラエッセンスを加え、泡立てないように混ぜ合わせて、こす。
ポイント 卵は充分に溶きほぐしてください。溶き方がたりないと裏ごしに卵白が残り、うまくかたまらないことがあります。

4 プリン液を型に同量ずつ注ぎ、1個ずつアルミホイルでフタをする。

5 予熱する(庫内は回転網のみ)。
オーブン **150℃**で スタート を押す。

6 丸皿にキッチンペーパー1枚を敷いて、水150mLを注ぎ(はみ出したキッチンペーパーは切る)、**4**の型を並べる。

7 予熱が完了すれば、丸皿を庫内に入れ、**約45分**に合わせ、 スタート を押す。
※アルミ製のプリン型は オーブン 150℃で予熱後、約40分焼いてください。
※型の形状や加熱前のプリン液の温度などにより、仕上がりが異なることがあります。もし、竹串を刺してみて生っぽいものがついてくる場合は、加熱をたしてください。

加熱後、庫内で約10分蒸らす。粗熱をとり、冷蔵室で冷やしてから型から出す。

やきいも

280 kcal (1個)

自動メニュー 8 やきいも (オーブンメニュー 3度押し)

付属品

材料
さつまいも・・・・・・4本(1本250g)

1 さつまいもは洗って水気をふき、フォークで数カ所穴を開け、丸皿にのせる。

2 オーブンメニュー を3度押し、表示部に**やきいも**のメニュー番号8を表示させ、スタート を押す。
■手動でするときは… レンジ 900Wで約6分のあと、オーブン 200℃で約25分(予熱はしません)

やきいもバリエーション ベイクドポテト

材料 じゃがいも…4個(1個150g)
バター、塩…………適量

1 じゃがいもは洗って、水気をふき、丸皿にのせる。
2 オーブンメニュー を3度押し、表示部に**やきいも**のメニュー番号8を表示させ、スタート を押して**仕上がりキー**の ∧ **(強め)**を押す。
3 十文字に切り込みを入れ、四隅を押して切り口を開き、バターをのせる。好みで塩をふる。
■手動でするときは… レンジ 900Wで約4分30秒のあと、オーブン 200℃で20〜25分(予熱はしません)

オーブンメニュー 8 やきいものポイント

●加熱の種類… レンジ加熱 ＋ ヒーター加熱
・加熱時間の目安…約30分
●できるメニュー ・やきいも・ベイクドポテト
●4本(1本250g)が自動で焼けます。※ベイクドポテトは4個(1個150g)
●丸皿にアルミホイルは敷かないでください。(レンジ加熱が入るため火花が出て、本体を傷めたりします)
※いもの種類などにより、加熱後、丸皿に汚れがこびりつくことがあります。オーブン用クッキングペーパーをいもよりひとまわり程度、大きめに切って敷いてもよいでしょう。(余白の部分が多くなると、ペーパーが焦げることがありますので、ご注意ください)

仕上がりの調節

●**仕上がりキー**を押すと、ベイクドポテトの加熱とやきいもの焼き加減が調節できます。
やきいものメニュー番号8で スタート を押した後(丸皿が1回転する間)に、**仕上がりキー**を押す。
※「強」または、「弱」を表示します。

弱め
・ひかえめに加熱したいとき

強め
・ベイクドポテトを焼くとき
・しっかり加熱したいとき

ピザ・パン

ビッグピザ（サラミ）

135 kcal (⅛切れ)

手動 オーブン

付属品

材料 (直径25㎝のピザ1枚分) mL=cc

ピザ生地
- 強力粉 ………80g
- 薄力粉 ………40g
- 砂糖………小さじ⅔
- 塩…………小さじ⅓
- ドライイースト…小さじ½(1.5g)
- 水…………70mL
- サラダ油……大さじ½

ピザソース(市販のもの) ……………適量

具(すべて薄切り)
- サラミソーセージ ……15枚
- 玉ねぎ ……¼個(50g)
- ピーマン ………1個
- マッシュルーム(缶詰)‥40g

ピザ用チーズ……100g

1 材料表の材料でロールパン(37ページ)の**1**～**6**と同じようにする。ガス抜き後の生地は分割せずにベンチタイムをおく。(ベンチタイムは約10分)

2 丸皿に薄くサラダ油をぬる。

3 生地を直径25㎝の円形にのばし、丸皿にのせる。

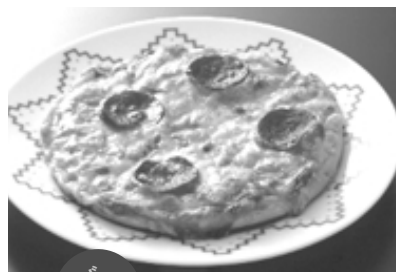
4 予熱する(庫内は回転網のみ)。
オーブン **200℃**で スタート を押す。

5 ピザソースをぬり、具をのせ、ピザ用チーズを散らす。
ポイント サラミは焦げやすいので、チーズを上にのせるとよいでしょう。

6 予熱が完了すれば、丸皿を庫内に入れ、**約25分**に合わせ、スタート を押す。

市販の冷凍ピザ

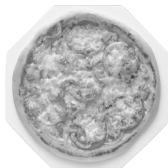
手動 レンジ 900W のあと トースター

付属品

1 包装しているラップをはずし、丸皿にのせて、レンジ **900W**で**約10秒**に合わせ、スタート を押す。加熱後続けて トースター で**15～17分**に合わせ、スタート を押す。
※市販食品はメーカーや中身の材料、保存状態、製造年月日などにより、仕上がりが異なることがあります。また、記載の加熱方法と時間は、商品パッケージ記載のものと若干異なる場合があります。

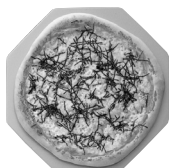
●ご注意
- **包装は必ずはずしてください。プラスチック容器やラップは溶けたり、焦げたりするため使えません。**
- **アルミホイルを敷くと火花が飛び、故障の原因になります。**
※オーブン用クッキングペーパーを敷くとお手入れが簡単です。

ビッグピザ バリエーション

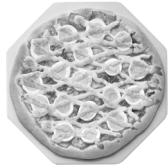
※焼き上げは「ビッグピザ(サラミ)」と同じ要領です。

ツナトマト

材料(直径25cmのピザ1枚分)
トッピング
- ピザソース(市販のもの) ……………適量
- ツナ(缶詰) ……80g
- トマト ‥小1個(100g)
- 玉ねぎ ……¼個(50g)
- ピザ用チーズ ‥‥100g

ツナはほぐし、トマトは種を取って薄い輪切りに、玉ねぎは薄切りにする。

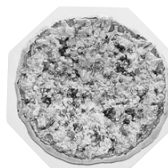
たらこ

材料(直径25cmのピザ1枚分)
トッピング
- ピザソース(市販のもの) ……………適量
- たらこ………50g
- ピザ用チーズ ……………100g
- 刻みのり ………適量

たらこは薄皮を取り、全体にぬる。ピザ用チーズ、刻みのりを散らす。

キムチ

材料(直径25cmのピザ1枚分)
トッピング
- キムチ ………80g
- ゆで卵 ………1個
- マヨネーズ ……適量

※ピザソースはぬらなくてもおいしくいただけます。

キムチはひと口大に刻み、ゆで卵は輪切りにする。マヨネーズを全体に絞る。

梅かつお

材料(直径25cmのピザ1枚分)
トッピング
- 梅肉 ……小さじ1½
- かつおぶし ‥‥1.5g
- ピザ用チーズ ‥‥100g
- いかの塩辛 ‥‥小さじ2
- 青ねぎ(小口切り) ……………2本

梅肉を生地にぬる。加熱後、青ねぎを散らす。

ロールパン

140 kcal (1個)

手動 オーブン

付属品

材料 (9個分) mL=cc

パン生地
- 強力粉………210g
- 砂糖………大さじ2
- 塩………小さじ½
- ドライイースト……小さじ1(3g)
- 牛乳(室温のもの)……110mL
- 溶き卵………M½個分
- バター………40g

ドリュール
- 溶き卵……M¼個分
- 塩………少々

1 大きいボールに強力粉、砂糖、塩を合わせてふるい入れる。ドライイーストを加えて混ぜ、牛乳、溶き卵を順に入れて軽く混ぜたあと、やわらかくしたバターを混ぜこむ。

2 生地をひとまとめにし、強力粉をふった台の上でたたきつけるようにして力を入れて約10分、全体が均一に耳たぶくらいのやわらかさになるまでこねる。

ポイント こね方が足りないと、空気を包みこむグルテン(小麦粉に含まれるタンパク質)の膜が充分にできず、空気が通り抜けてしまい、ふくらみません。

3 生地をのばしてみて指が透けて見えればちょうどよい状態。

4 きれいに丸めなおして薄くバターをぬったボールに生地を入れ、ラップをする。

5 丸皿に4をのせ、オーブン **40℃(発酵)**で**40〜50分**に合わせ、スタート を押して、1次発酵をする。

ポイント 1次発酵後の生地は2〜2.5倍にふくれています。指に粉をつけて中央を押し、穴がそのまま残れば、ほどよく発酵しています。
穴がもどるのは発酵不足。様子を見ながら約10分発酵時間をたしてください。

6 生地を軽く押してガスを抜き、生地の端をつかんで四方から折りこむ。(ガス抜き)

7 生地をスケッパーか包丁で9等分して小さく丸め、ラップをかけて約20分おき、休ませる。(ベンチタイム)

8 丸皿に薄くバターをぬる。

9 丸くなっている生地を細めの涙形にしてめん棒でのばし、太い方から巻く。丸皿に間隔をあけて巻き終わりを下にして並べる。

10 生地に霧を吹いて丸皿を庫内に入れ、オーブン **40℃(発酵)**で**30〜40分**に合わせ、スタート を押して2次発酵をする。途中、表面が乾いていれば、霧を吹く。

ポイント 2次発酵後の生地は2〜2.5倍にふくれています。
発酵不足の場合は、様子を見ながら約10分発酵時間をたしてください。

11 予熱する(庫内は回転網のみ)。
オーブン **180℃**に合わせ、スタート を押す。

12 予熱が完了すれば、表面にドリュールをぬり、丸皿を庫内に入れ、**23〜25分**に合わせ、スタート を押す。

いちごジャム

490 kcal (全量)

手動 レンジ 900W

付属品

材料 (でき上がり量ー約280g分)
- いちご…1パック(300g)
- レモン汁………½個分
- 砂糖………100g

1 大きめの耐熱容器にへたを取ったいちご、レモン汁、砂糖を入れ、フタをせずに丸皿にのせる。レンジ **900W**で**10〜11分**に合わせ、スタート を押す。
途中、1〜2度取り出してアクをすくってかき混ぜ、スタート を押す。

※加熱途中にかき混ぜるときは、とりけし は押さずにドアを開けて、加熱を一時停止し、食品を取り出してください。

加熱後、そのまま冷ますと全体が固まってジャム状に仕上がる。